



Woche  
46

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo</b>	<b>Fleischklößchen (S)<sub>a,f</sub> „Little Italy“ mit Makkaroni<sub>a,f</sub> und Salat m. French Dressing<sub>c,d,g</sub></b>	<b>Österreichischer Kaiserschmarren <sub>a,d,f</sub> mit Apfelmus</b>
<b>Di</b>	<b>Geflügrikadelle<sub>a,e,f</sub> in herzhafter Soße<sub>c,e,21</sub>, mit Knöpfe<sub>a,f</sub> und Salat m.Cocktail Dressing<sub>a,d,g</sub></b>	<b>vegetarische Frühlingsrolle<sub>b,c,f</sub> mit Langkornreis und Salat m.Cocktail Dressing<sub>a,d,g</sub></b>
<b>Mi</b>	<b>fränkische Bratwurst<sub>2,7</sub> (S) mit Schwenk-Kartoffeln und runde Möhren <small>6,7,13,14,18,21</small></b>	<b>Griechische Hirtenpfanne mit Oliven, Paprika und Feta dazu Salat m. Cocktail Dressing<sub>a,d,g</sub></b>
<b>Do</b>	<b>Hähnchenfilet in Zigeuner Soße<sub>d,e</sub>, dazu Langkornreis und Gurkensalat</b>	<b><u>Zum 10. Tag der Schulverpflegung</u> Linsenbolognese<sub>b,c,e</sub> an Penne<sub>a,f</sub> mit Parmesan</b>
<b>Fr</b>	<b>Rahmgeschnetzeltes(G)<sub>,21</sub> (L) mit Spätzle<sub>a,f</sub> und Salat m. klarem Dressing<sub>g</sub></b>	<b>Käsetortellini<sub>a,d,f</sub> mit Spinatsoße<sub>d,e</sub> und Salat m. klarem Dressing<sub>g</sub></b>

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

1.) Antioxidationsmittel, 2.) Konservierungsstoffe, 3.) Farbstoff, 4.) Süßstoff, 6.) Geschmacksverstärker, 7.) Phosphat, 8.) Geschwefelt, 9.) gewachst, 12.) Chinin, 13.) Milcheiweiß, 14.) Eiklar, 15.) Sojaeiweiß, 16.) Lupineneiweiß, 17.) Erbseneiweiß, 18.) Weizeneiweiß, 21.) Stärke  
a) Ei, b) Sesam, c) Soja, d) Milch, e) Sellerie, f) Getreide, g) Senf, h) Fisch, i) Erdnüsse, j) Krebstiere, k) Nüsse, l) Weichtiere, Sulphit, m) Lupine  
Es können Spuren von Nüssen enthalten sein